



HORNO TOSTADOR

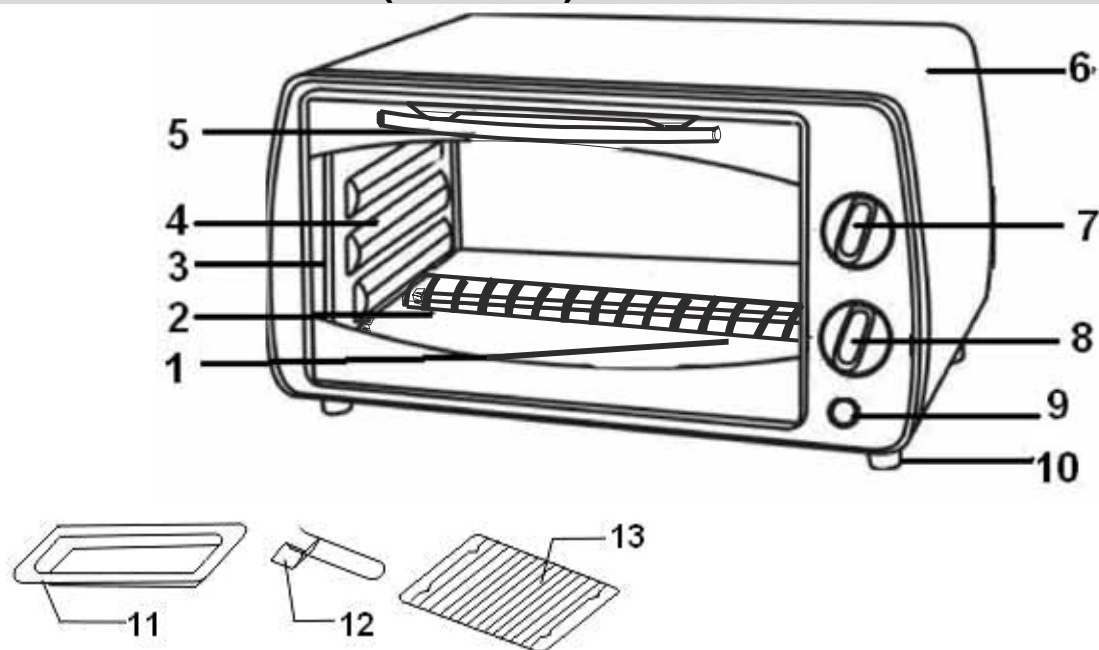
MANUAL DEL USUARIO



MODELO No. : KWS-10SS

Muchas gracias por comprar este horno eléctrico.
Antes de utilizar este horno debe leer cuidadosamente las instrucciones de operación.

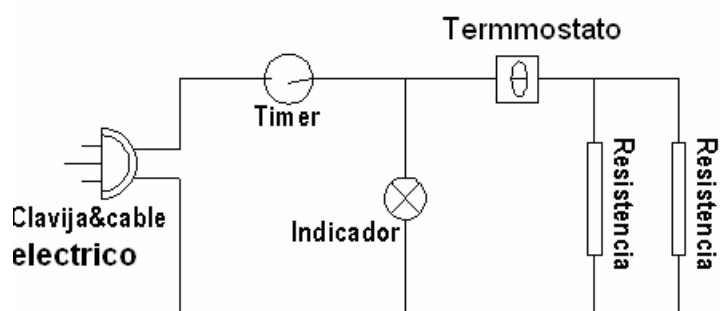
IDENTIFICACIÓN (PARTES)



- | | | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| 1. Resistencia | 2. Puerta vidrio | 3. Superficie interna | 4. Corredera |
| 5. Manija Puerta | 6. Superficie externa | 7. Control Temperatura | 8. Perrilla timer |
| 9. Luz piloto | 10. Pata soporte | 11. Bandeja | 12. Pinza porta parrilla |
| 13. Parrilla asadora | | | |

ESPECIFICACIÓN

Modelo No.	KWS-10SS
Energía de alimentación	110V 10% \pm /60Hz
Consumo de energía	600W
Dimensiones	380*260*200mm
Peso Neto	3.2KGS



PRECAUCIONES



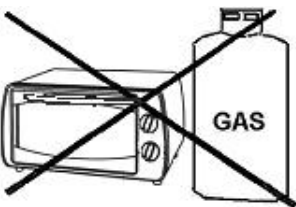
Siempre use la pinza porta bandeja cuando ingrese o remueva la bandeja. Tocarla causaría serías quemaduras.



Cuando el horno se está calentando, no derramar agua en la puerta de vidrio, esto puede ocasionar que el vidrio se rompa.



Cuando desconecte el horno, siempre tome el extremo de la clavija. Nunca hale el cable eléctrico. Esto podría romper los alambres internos del cable eléctrico.

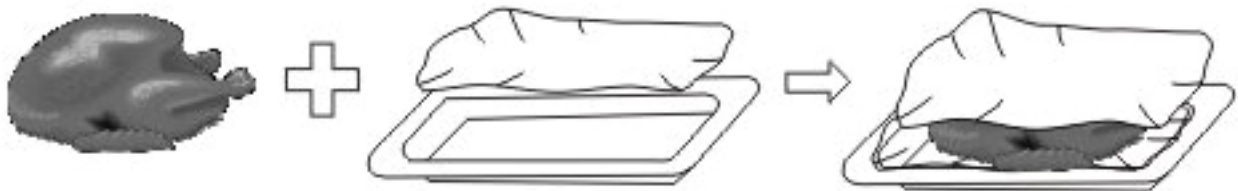


No colocar la unidad cerca a un quemador a gas o otra fuente de combustión de alta temperatura, no direccionar un ventilador eléctrico a la unidad mientras se usa. Podría impedir un adecuado control de temperatura.



No mojar el cable eléctrico ni manipularlo con manos húmedas. Siempre desconectar el cable eléctrico después de usar el horno, o cuando está fuera de funcionamiento. Un funcionamiento defectuoso mientras la clavija está conectada podría ocasionar quemaduras.

Cuando cocine platos roseados con aceite como “pollo al horno”, es recomendable colocar dos hojas de papel aluminio una sobre la bandeja y la otra sobre el alimento a hornear con el objetivo de disminuir el esparcimiento de aceite. Entonces el aceite goteará entre las hojas de aluminio.



INDICACIONES DE USO

Indicación Especial: Los gráficos de los accesorios varían de acuerdo a los diferentes modelos. Por favor referirse al modelo que usted a adquirido.

Bandeja y Parrilla Asadora

Bandeja



Pollo asado,
Carne para hamburguesa,
Gratinados,
Cakes horneados,
además todo tipo de
horneados-dorados

*Como utilizar la pinza
porta parrilla*



Parrilla Asadora



Papas horneadas, platillos
asados



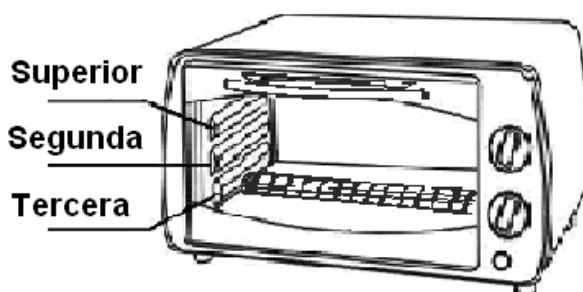
Las bandejas no son totalmente cuadradas.

Nota:

Ser cuidadoso al retirar budín y otros líquidos calientes.

Correderas

Usted puede colocar la bandeja en 3 posiciones diferentes acorde a los platillos que usted desee realizar. Por ejemplo cuando usted desee cocinar macarrones gratinados use la posición superior, para asar pollo use la tercera posición en el fondo de las correderas.



MODO DE LIMPIEZA



Desconectar la clavija y enfriar el horno antes de limpiarlo.



Cuando se limpie el horno, lavar las superficies interior y exterior, la bandeja, la parrilla, y la pinza porta bandeja con algodón suave (o esponja), con un limpiador neutro. Luego lavar con agua limpia. No usar cepillos duros u otros tipos de limpiadores, para no rayar: la superficie interior de el horno, la protección de la bandeja, la parrilla, ni la pinza porta bandeja.



No utilizar limpiadores tóxicos ni abrasivos como gasolina, pulidores en polvo, o disolventes.

TABLA REFERENCIAL DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Tipo Alimento	Número o Espesor	Tiempo (min.)
Pizza	1 cm.	3-4
Tostadas	2-3 Und.	2-3
Hamburguesa	2-3 Und.	6-8
Pescado	/	10-12
Jamón	2 cm.	5-10
Salchicha	3-4 Und.	8-10
Chuleta	1-2 cm.	10-12

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de usar la unidad por primera vez:

Calentar el horno vacío

(1) Insertar la bandeja y la parrilla asadora.

(2) Calentar el horno vacío por 10 minutos

Nota:

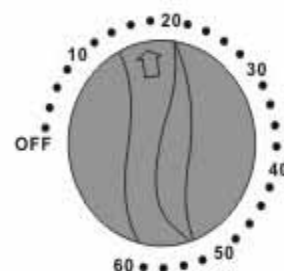
Puede haber algún humo u olor a quemado al usarlo por primera vez pero esto no es funcionamiento defectuoso.

1. Ubicar la flecha de la perrilla timer en el número al cual usted va a cocinar de acuerdo al tiempo de cocción.

2. Ubicar el timer girando la perrilla en sentido horario. El horno se apagará automáticamente al final de el tiempo seleccionado.

- Cuando el timer se selecciona en menos de 5 minutos, girarlo más de 6 minutos y luego regresarlo al tiempo seleccionado.

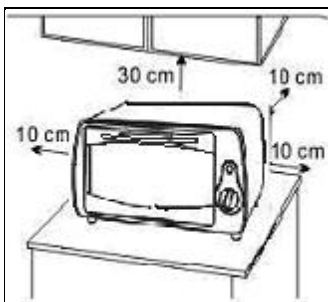
3. El horno puede apagarse manualmente durante la cocción retornando la perilla timer a la posición apagado (OFF).



Nota:

Si el interior de el horno está sucio, la cocción puede tomar más tiempo de lo usual.

PRECAUCIONES



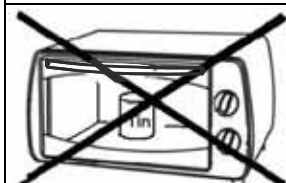
Sí el horno se coloca cerca a una pared, la pared puede ser quemada o manchada.

Asegurar que cortinas, etc. no estén en contacto con el cuerpo del horno.

No colocar ningún objeto entre la parte inferior de el horno y la superficie en la cual está ubicado, este objeto podría quemarse.



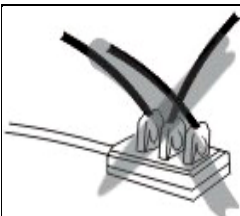
No colocar ningún objeto sobre el horno mientras se lo está usando, el calor lo puede deformar, romper etc.



Ninguna comida enlatada o embotellada puede ser calentada directamente en el envase este podría romperse y causar daños en el usuario.



Tener cuidado de no apoyarse en el horno durante y después de el funcionamiento. Las partes metálicas y la puerta de vidrio se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocarlas cuando se abre y se cierra la puerta.



La corriente AC debe ser tomada de una instalación apropiada. Se debe insertar la clavija completamente en el enchufe. Si esto no se realiza de este modo, puede producirse un calentamiento anormal. No utilizar un toma corriente flojo. Nuca conectar varias clavijas en el mismo toma corriente.

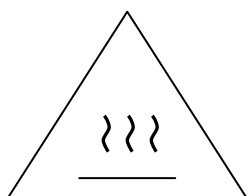
ADVERTENCIA:

Si el cable eléctrico está defectuoso, el productor o un agente de servicio o personal similar calificado debe reemplazarlo para evitar el uso de dicho cable.

ADVERTENCIA ESPECIAL:



Símbolo para reciclar, no disponer el producto como desecho casero.



Precaución: La temperatura de la superficie se incrementa durante la operación

